

Kerst en Oudejaarsmenu's

Winter tapasbord

Hazepaté/ foie gras/ uienconfijt/ rilette van varken/
mousse van zalm met haringkaviaar/ Coppaham van
everzwijn/ fijne salami/ Camembert/ Cambozola/
rozijnenbrood/ verse vijgen/ zoetzure augurkjes/
zilveruitjes

Tapasplank verkrijgbaar aan €25 (4pers.)

Hapjes

Blini/ gerookte zalm/ zure room/ zalmeitjes

Kalfstartaar

Bulgur/ boschampignon/ spruitjes/ balsamico crème

Hapjes verkrijgbaar aan €6,50pp.

Apero/wijn: - cava Mistinguette €13,30/fles
- witte wijn Dulong (Frans Colombard/Sauvignon) €13,20/fles
- rode wijn Dulong (Frans Grenache/ Merlot) €13,20/fles
Andere wijnen zijn verkrijgbaar op aanvraag.

Bestellingen kunnen geplaatst worden t.e.m. uiterlijk 20/12/2018 via info@aufeu.be of via 051/43.30.83

Al onze prijzen zijn btw inclusief


Au Feu

Traiteur – Catering – Kok aan huis - ...
www.aufeu.be – info@aufeu.be
051/43.30.83
Zandberg 1A
8755 Ruisselede

Wij willen graag onze passie voor
koken met u delen!



Voorgerecht

Garnalensbisque €12/L

Portobello met Hüttekäse/ pesto/ kerstomaat €6pp.

Ravioli van langoustine/ schaaldierenjus €17,50pp.

Kabeljauwhaasje/ gewokte groentjes/ schaaldierenjus €20pp.

Hoofdgerecht

Kalkoenrollade/ champignonroomsaus/ Wildeman peer/
veenbessen/ witlof/ aardappelkroketjes €19pp.

Ragoût van wilde zwijnen/ peterseliewortel/ spruitjes/ spek/
Wildeman peer/ veenbessen/ bataat/ aardappelkroket €21pp.

Hertenkalfhaasje/ spruitjes/ spek/ peterseliewortel/ Wildeman
peer/ veenbessen/ aardappelkroket/ portosaus €28pp.

Dessert

Kerstbûche €15 (4pers.)

Trifle van zoetekoek/ peer/ crème patissier/ rozijnen/ rum (Miguel's
reserve) €7pp.

Kaasselectie (150gr) €8,50pp.